

Pfirsich-Orangen-Schokolade-Marmelade



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfirsiche	1 kg
Zitronen	1 Stk.
Kochschokolade	150 g
Gelierzucker 2:1	500 g
Unbehandelte Orangenfrucht	1 Stk.

Zubereitung:

- 1 kg vollreife Pfirsich
- Saft einer Zitrone
- 150 g Kochschokolade
- ½ kg Gelierzucker 2:1
- Saft einer Orange
- geriebene Schale unbehandelten Orange

Pfirsiche waschen, entkernen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft aufkochen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser begeben. Unter ständigen Rühren köcheln lassen bis alles sehr weich ist, fein passieren. (Passiersieb, Flotte Lotte).

In den Topf gießen Gelierzucker 2:1 dazugeben nochmals aufkochen lassen.

Schokolade grob würfelig schneiden.

Geriebene Schale einer unbehandelten Orange und den Saft dazugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen, Schokolade einrühren und sofort in:

- Twist-Off Gläser füllen und etwa 5 bis 10 min. kopfüber stellen oder
- in andere Gläser füllen mit Einsiedehaut nach Beschreibung zudecken und mit einem Gummiringerl abschließen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1843-Pfirsich-Orangen-Schokolade-Marmelade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at